Anno XXXIII - Fasc. 763 Roma, 1° settembre 1937-XV (C. C.Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 8 SEPT. 1937

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 763 (1° settembre 1937).

Quanto costa ed a quale prezzo si dovrebbe vendere quest'anno l'uva (*Carlo Alberto Cortina*) — I parlamentari per l'agricoltura: Quali dovrebbero essere le case rurali (*Dott. Vittorio Vezzani, Deputato al Parlamento*) — La lotta contro la cuscuta (*Dott. L. Conforti*) — Le imperfezioni dell'olio (*Carlo Tranchina*) — I produttori della bassa corte alla Fiera di Bari (*G. S.*) — Curiamo le piante! Consigli per settembre (*Dott. Virginia Bongini*) — Cronaca agraria — Note pratiche — Dai mercati e dai campi — Rubrica di varietà per le famiglie — La Radio agricola.

— E —

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

ANTICUSCUTA CAFFARO

il nuovo preparato per la radicale, pratica, economica distruzione della Cuscuta

Il grano da seme si deve disinfettare subito dopo la trebbiatura con gr. 200 (per quintale) di

POLVERE CAFFARO

Azurol, Ferfor, Arseniato di Piombo colloidale Caffaro (marca Drago), Azol, Abruchite, Baflor, Nicol, Nicosan, Coccidol, Verderin, Fluoris, Cruscolina. Fitodrin, Diraduva

SOCIETÀ ELETTRICA ED ELETTROCHIMICA DEL CAFFARO - MILANO

Capitale Lire 24.500.000 interamente versato

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

PREMIATA DITTA ORTICOLA

Paolo Bartolozzi & F.gli

PISTOIA

E' uscito di recente, sempre più completo, il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

Preferite sempre i prodotti nazionali

BANCA D'ITALIA

Capitale versato L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI:

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia - Catania - Catanzaro - Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo - Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea - Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Mogadiscio - Chisimaio - Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO

FONDATO NELL'ANNO 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 946.232.000

NAPOLI: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Sede Spirito Santo - Donnaregina - Monte Centrale di Pegni - N. 13 Agenzie di Città.

FILIALI: Acerra - Afragola - Agnone - Alessandria - Alfedena - Altamura - Amalfi - Anacapri - Ancona - Andria - Aquila - Ariano Irpino - Atri - Atripalda - Avellino - Aversa - Avezzano - Bari - Barletta - Battipaglia - Benevento - Bitonto - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari - Caiazzo - Caivano - Campobasso - Capri - Caserta - Casoli - Casoria - Cassino - Castel di Sangro - Castellammare di Stabia - Castellana - Castrovillari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Celano - Cerignola - Chieti - Corato - Cosenza - Crotone - Eboli - Fara S. Martino - Fasano - Firenze - Fiume - Foligno - Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli - Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giugliano - Giulianova - Giulianova Spiaggia - Gorizia - Gragnano - Grumo Appula - Guardia Sanframondi - Irsina - Ischia - Isernia - Isola Liri - Lagonegro - Lama dei Peligni - Lanciano - Larino - La Spezia - Lecce - Liverno - Lucera - Maglie - Manfredonia - Marcianise - Marigliano - Martina Franca - Massalubrense - Matera - Melfi - Meta di Sorrento - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno - Monopoli - Monte Sant'Angelo - Montescaglioso - Mosciano S. Angelo - Muro Lucano - Nardò - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro - Oristano - Ortona a Mare - Ostuni - Ozieri - Paiena - Paola - Penne - Perugia - Pescara - Piano di Sorrento - Piedimonte d'Alife - Pisticci - Pizzo - Popoli - Potenza - Pozzuoli - Pratola Peligna - Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Vulture - Roma - Roseto degli Abruzzi - Rossano - Ruvo di Puglia - Sala Consilina - Salerno - Sanseverino Rota - Sansevero - S. Agata due Golfi - S. Agnello - S. Angelo dei Lombardi - S. Giovanni in Fiore - S. Giuseppe Vesuviano - Santa Maria C. V. - Sarno - Sassari - Sessa Aurunca - Siderno Marina - Sora - Sorrento - Stigliano - Sulmona - Taranto - Taurianova - Tempio Pausania - Teramo - Termoli - Terni - Terranova Pausania - Torino - Torre Annunziata - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Ugento - Vasto - Venafro - Venezia - Venosa - Vico Equense - Viggiano - Villa S. Giovanni - Zara.

FILIALI NELLE COLONIE: Asmara - Tripoli.

FILIALI ALL'ESTERO: Buenos Ayres - New York.

FILIAZIONI AUTONOME: Banco di Napoli Trust Company of New York - Banco di Napoli Trust Company of Chicago.

CORRISPONDENTI: Su tutte le piazze del Regno e dell'Estero.

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA

A capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale: NOVARA

Num. 6 Sedi - Num. 80 succursali - Num. 137 Agenzie

Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

ANTONIO FARINA - VERONA

LE MIGLIORI MACCHINE NAZIONALI

« BUBBA » Trattrici ad olio pesante e nafta.
Trebbiatrici a paglia lunga.
Trebbiatrici a paglia corta a 1 e a 2 cilindri.
Sgusciatrici da semi minuti.
Sgranatrici - Grancrivelli.
« AURORA » Seminatrici.
« REX » Aratri.

LE GRANDI MARCHE ESTERE

« ALLIS CHALMERS » (U. S. A.) Trattrici a cingoli.
« FAHR » (Germania) Macchine da raccolto.
« SACK » (Germania) Tutte le macchine per la lavorazione del suolo.

La miglior garanzia è data dalla serietà di chi vende

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

AZIENDA AGRICOLA VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie
È concessa la visita all'allevamento
SI FORNISCONO NOTIZIE ED ISTRUZIONI

ALLEVAMENTI AVICOLI
GIOV. SAVORELLI - RAVENNA
GRANDE DISPONIBILITÀ di pollastre livornesi tipo Vancouver, robuste dall'uovo grosso, a fetazione invernale, di alto lignaggio
Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna
Uova e pulcini a prezzo di mercato
PREZZI RIDOTTI - LEALTÀ - FIDUCIA

Pollicoltori
preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina
FARETE IL VOSTRO INTERESSE

Premiato Grande Allevamento del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. ROBERTO D'ORAZIO
Via Arcipeschieri - MESSINA

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

LANA ANGORA
acquista
LUISA SPAGNOLI
PERUGIA
pagando la migliore qualità a L. 180-200 al Kg.

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dott. LINO ZANONI
CARPI (MODENA)
Livornese bianca selezionata - Conigli delle razze più pregiate da carne e da pelliccia - Colombi - Faraone - Fagiani - Tacchini.
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Vivai e viti

VIVAIO ALBERI-FRUTTICOLO
GIUSEPPE FAGNOLI
TERRA DEL SOLE (Forlì)
Piante fruttifere d'ogni specie e varietà - Piante da taglio, d'ornamento, per strade, viali, piazze, giardini. - Olmi Pumila L. - Celtis australis acclimatati-
LISTINO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA E. OTTAV
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome "CREOLINA,,
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame — Enologia

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla Fabb. it. Mangimi concentrati "ALADINA,, Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe, 28
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Sale composto speciale
BREVETTO N. 272

L'UFFICIO LEGALE della Rivista

è a disposizione dei nostri abbonati e lettori per l'espletamento di ogni pratica amministrativa col Ministero dell'Agricoltura e con altri Dicasteri - Cause presso ogni Magistratura

RIVOLGERSI ALLA DIREZIONE

AFIDUS — L'aficida più economico che dà i migliori risultati sia impiegato da solo che in unione al legno quassio.

RISURO — L'esca già preparata contro le grillotalpe, non velenoso, d'effetto sicuro, indicatissima per orti e giardini.

ALARVIS — Il preparato in polvere non velenoso che combatte convenientemente tutti i bruchi degli orti, in modo particolare la « pieris dei cavoli », la tignola dell'uva, la crisomela del pioppo ecc.

CONTROCUSCUTA — Il preparato completo per combattere in modo radicale la cuscuta.

"OSIRIDE,,

Stabilimenti per l'Industria Chimica

Via G. B. Morgagni, 10

MILANO

IL TELEFONO

Non è più d'uso il dire di una persona intelligente e pratica:

"Vive isolato in campagna,,

Ma non v'è isolamento dove c'è il telefono.

Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.

La Società Telefonica Tirrena (T.E.T.I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana - Lazio - Sardegna).

"S. A. N.,

Specialità Anticrittogamici Nazionali

Via Rosa Govone, 3 - TORINO

POLITIONAL

Miscela concentratissima di polisolfuri (priva di sali di rame di importazione).

PRESERVA:

La vite da crittogama, fumaggine, antracnosi, rogna, cocciniglie.

Le piante da frutto, forestali, ornamentali da gommosi, muffa dei frutti, bozzacchioni, cancro, perforazione fogliare ecc. oltre agli afidi, cocciniglie, muschi, licheni.

Da usarsi nella stagione invernale in soluzione del 2 %.

La terna POLITIONAL - CUPRITAL - SOLFITAL ideata dal Prof. F. Ferraris, cura le malattie crittogamiche della vite, inoltre la risana e la rinvigorisce.

Con l'uso del POLITIONAL - CUPRITAL - SOLFITAL l'agricoltura Italiana risparmia un'altissima percentuale di *valuta estera*, per l'acquisto di sali di rame di importazione.

CALCITAL (Formula del Dr. Prof. T. Ferraris).

E' indispensabile nei semenzai dei fiori, ortaglie e tabacco, onde preservare le piantine dal *mal della tela*, marciume del colletto, fusariosi, marciume del fittone.

CHIEDERE SCHIARIMENTI

RADIOMARELLI

ANNO XXXIII — Roma, 1° settembre 1937 - XV — FASCICOLO 763

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Quanto costa ed a quale prezzo si dovrebbe vendere quest'anno l'uva

(Corrispondenza del nostro Direttore)

CORIO CANAVESE (Torino), 24-8-1937-XV.

Il titolo che do a questa corrispondenza non è mio. E' del Prof. Mario Zavattaro, che lo ha messo in testa ad un suo molto interessante articolo da lui pubblicato nell'ottimo *Aratro*, settimanale della Unione Fascista Agricoltori di Alessandria.

Avevo letto l'articolo una settimana fa e ne ero rimasto talmente impressionato, per i suoi dati e per il suo pessimismo preventivo sul raccolto di quest'anno, che non avevo potuto trattenermi di scrivere subito al Zavattaro a Casale Monferrato, ove egli dirige la Cattedra di Viticoltura ed Enologia annessa alla Cattedra Ambulante di Agricoltura della Provincia di Alessandria. Il collega Zavattaro premetteva che, per quanto si annunzi ottimo, il raccolto di quest'anno in Piemonte non sarà punto abbondante e che l'uva venendo a costare ai produttori dalle 8 alle 9 lire al miriagramma dovrà per conseguenza vendersi almeno da 9 a 10 lire. E non pretendeva davvero troppo!

Il mio pensiero corse rapido alle 4 e 5 e 6 lire, a cui, come massimo, fu venduto il nostro uvaggio piemontese nello scorso anno e me ne sentii allarmato per i poveri viticultori. Scrissi adunque al Zavattaro pregandolo di fornirmi qualche maggiore dettaglio sui suoi calcoli di costo, di quantitativo e di vendita, e di confermarmi se egli riteneva realmente opportuno di invocare dal Governo provvedimenti radicali e bastevoli, come quello da lui adombrato nel suo articolo su *L'aratro* della fissazione di un prezzo minimo di vendita dell'uva e del vino, provvedendo come si è fatto per il riso e per il grano.

Il Prof. Mario Zavattaro è un professionista molto serio e quadrato e, sopratutto, è uno dei più studiosi e competenti di viti-vinicoltura d'Italia e tutti sappiamo che se egli dice una cosa, è perchè la sa e perchè è la verità. Perciò io, come ho interpretato per un vero grido dall'arme le sue asserzioni e le sue invocazioni dell'articolo su *L'Aratro*, così sento ora doveroso dare tutta l'importanza che merita alla più dettagliata e convincente conferma che Egli mi ha prontamente e molto cortesemente data colla sua seguente lettera:

Casale Monferrato, 17 agosto 1937

Egregio Sig. Avv. Cortina,

Anzitutto grazie per il rilievo del mio articoletto. Creda che non ho esagerato. Purtroppo le mie osservazioni sono basate su cifre raccolte nella mia azienda viticola di Vignale ed in molte altre varie zone viticole piemontesi.

Le *spese* di coltivazione annuale di un ettaro di vigneto, con una media di 3000 viti, complessivamente sono le seguenti:

— Concimi, surrogazione viti, sostegni, canne, salici, filo di ferro, solfato rame, calce, zolfo, insetticidi	L.	1.500
— Mano d'opera per potatura, vettatura, impalatura, legatura, vangatura, zappatura, lotta anticrittogamica ed insetticida, potatura verde, raccolta erba, vendemmia, trasporto uva alla cantina, aratura interfilari	»	2.319
— Spese generali: Imposte, tasse, tributi, ammortamento, spese d'impianto, interesse capitale circolante, assicurazioni, deperimento ed uso attrezzi, ecc.	»	1.500
Totale spese	»	5.319
Rendite: Fascine di viti, foraggi e cereali, netto di spese	»	300
Rimanenza spesa	»	5.019

Calcolando di ottenere 2 kgr. di uva per ogni vite, da un ettaro di 3000 viti si raccoglieranno così 60 q.li di uva. Per conseguenza il costo del quintale risulta di L. 83,65.

Le pare, egregio Avvocato, che sia lecito ai viticultori piemontesi pretendere di non dover vendere la loro uva a meno di tal prezzo e che sia doveroso l'intervento del Governo per la fissazione del prezzo minimo di vendita?

Se si vuole salvare la viticultura è necessario provvedere come si è fatto per il riso: costituire, cioè, l'*Ente vino*, oppure rendere obbligatoria la consegna di tutta l'uva o del vino all'Ente vino, il quale si in-

caricherà di vendere i prezzi non inferiori a quello del costo di produzione.

Ciò che si fa per il grano si può e si deve fare per il vino, senza badare ai negozianti e ai mediatori, che si arricchiscono, mentre i viticultori vanno in malora.

Scriva e difenda la viticoltura e si renderà benemerito, perchè nessuna branca dell'agricoltura richiede tanta fatica e tanti sacrifizi.

Tante grazie e cordiali saluti.

Dev.mo

MARIO ZAVATTARO.

Sin qui il Zavattaro. Devo subito aggiungere, purtroppo, (come aggravamento delle sue già non promettenti previsioni sul quantitativo del raccolto di quest'anno) che in questi ultimi giorni, cioè dopo quando Egli ha scritto, parecchie violente grandinate proprio nelle regioni più vinicole delle Langhe, come Alba, Bra, Canale, Vezza, La Morra, Barbaresco, Barolo, Baldissero, Neive, Sommariva ecc., le quali hanno non soltanto distrutto quasi totalmente il raccolto già scarso di quest'anno, ma, a detta dei tecnici, hanno già compromesso anche quello del 1938.

Quindi la media dei due chilogrammi per ognuna delle tremila viti dell'ettaro calcolata dal Zavattaro andrebbe ancora ridott....

Ma veniamo ai provvedimenti che il nostro valoroso collega di Casal Monferrato invoca da quel provvido e rurale Governo di Mussolini, al quale giustamente sa di non rivolgersi invano. Sopratutto per il bene dell'agricoltura. Tali provvedimenti, che Egli, con logica così onesta e coraggiosa, mette innanzi alla mente ed al cuore del Governo Fascista sono due, e cioè: La fissazione di un prezzo minimo dell'uva e del vino e l'ammasso obbligatorio dell'uno e dell'altra nell'*Ente Vino*.

Ebbene, io ne invoco subito un altro, che è di natura assai diversa e molto minore, ma che ha tuttavia la sua importanza. Esso ha carattere disciplinare e direi anche poliziesco: Quello cioè di sbarazzare senza riguardi e senza misericordia, le non lontane aperture dei mercati dell'uva da quella cattiva erbaccia, da quella vera piaga disfattista dei giusti prezzi che sono i mediatori, i così detti sensali, che dovrebbero facilitare i contratti di vendita e di acquisto delle nostre sudatissime uve ed invece ne sono, quasi ovunque, sopratutto in principio, i demolitori e gli ostacolatori.

Essi sono organizzati meglio e più di quanto non appaia. Ad ogni apertura di mercato si danno un grande affanno a spargere notizie false od esagerate sul quantitativo e sul qualitativo dell'uva, per tenere, da una parte i negozianti lontani o perplessi negli acquisti, e dall'altra per impaurire e scoraggiare i produttori e spingerli a vendere in fretta e magari a svendere le loro uve per paura di peggio....

Qui basterà una circolare ben secca e ben tempestiva del Ministro Rossoni — il quale sa a perfezione lo stile caro a Mussolini — per stroncare, ma stroncare davvero la mala erba del bagarinaggio nei mercati dell'uva.

E veniamo ai provvedimenti di ben più vasta portata, che già nel suo articolo su *L'Aratro*, e che più decisamente ancora nella lettera che pubblico più sopra, invoca dal ruralissimo nostro Duce e dal suo Governo il Prof. Mario Zavattaro. Io non posso che unirmi a lui in questa santa e rispettosa invocazione, che sono certo troverà eco in tutta la stampa agraria, e che, oso sperare, troverà pure buona accoglienza presso le alte sfere governative sempre — a fatti! — così studiose e così giuste tutrici di ogni vero e onesto interesse dell'Agricoltura Nazionale.

CARLO ALBERTO CORTINA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Quali dovrebbero essere le case rurali

Le case rurali in Italia sono in numero alquanto superiore ai tre milioni e mezzo: 3.646.000; di esse il maggior numero si trova nell'Italia settentrionale, che comprende il 48,5 per cento del totale; l'Italia centrale ne ospita il 15,2 per cento; l'Italia meridionale il 22,9 per cento; l'Italia insulare il 13,4 per cento.

Tra le regioni agrarie la montagna ne conta il 31 per cento, la collina il 42,5, la pianura il 26,5 per cento. L'Italia rurale è infatti un paese di collina e di montagna in gran prevalenza.

I compartimenti che noverano maggior ricchezza di case rurali sono nell'Italia settentrionale il Piemonte, nell'Italia centrale la Toscana, nel Mezzogiorno la Campania, nelle isole la Sicilia; i compartimenti più poveri sono al nord la Venezia Giulia e Zara, al centro l'Umbria, nel Mezzogiorno la Lucania, nelle isole la Sardegna.

Mentre nell'Italia settentrionale il maggior numero di case rurali si trova in pianura e il minimo in collina, nell'Italia centrale, meridionale e insulare le massime percèntuali si hanno in collina e le minime in pianura.

La densità delle case rurali vale a dire il rapporto fra il loro numero e la superficie del territorio, è notevole: in Italia ogni casa rurale serve in media ettari 8,8 di superficie agraria propriamente detta. E' questa indubbiamente una densità molto alta, che comprova il grado di forte ruralità del popolo italiano e la intensa e attiva utilizzazione agricola del territorio nazionale. Occorre però rilevare come queste medie siano molto lontane dal dare un'idea esatta della estremamente varia distribuzione delle case rurali nelle diverse regioni del Paese.

E' noto che i modi dell'insediamento rurale in Italia variano notevolmente da luogo a luogo per una serie di cause geografiche, storiche, economiche, psicologiche, tradizionali: la conformazione del territorio, le risorse idriche, il grado di sicurezza pubblica, l'igiene delle campagne, le colture intensive o estensive, le monoculture o le colture promiscuè, la prevalenza della grande o della piccola proprietà, la maggiore o minore tendenza alla vita associata e via dicendo.

Nella nota classificazione del Biasutti si distinguono tre forme principali di insediamento rurale: accentrate, sparse e intermedie. Fra le prime si distinguono i grossi centri compatti, particolarmente diffusi nelle isole e nell'Italia meridionale; i piccoli centri di qualche zona montana e del Mezzogiorno; i villaggi e casali a tipo alpino e i grossi centri rurali della zona delle *corti*, caratteristici della regione padano-veneta.

Fra le forme intermedie i tipi sono ancora più numerosi, e si distinguono le masserie e cascinali delle zone dei

grossi centri, derivanti da una parziale dispersione del tipo accentrato apulo-insulare; i villaggi, casali e case sparse dell'Appennino, delle maggiori vallate alpine e dell'Istria; le corti campane e padano-venete, con qualche casa dispersa; i casali e le colonie agricole dell'Agro romano; i villaggi, casali e case isolate allineate su strada della bassa pianura padana; e infine i villaggi alpini con case disseminate, particolarmente diffusi nell'Alto Adige.

Le forme sparse si riassumono nel tipo a popolazione rurale distribuita in case isolate, raro nell'Italia meridionale e nelle isole, diffuso in molte zone di pianura dell'Italia settentrionale (Emilia, Piemonte, Lombardia), e in grande prevalenza nell'Italia centrale (Umbria, Marche, Toscana).

Fra queste forme, dovute all'affermarsi delle cause generali e specifiche sopra accennate, quella che a mio avviso presenta i massimi vantaggi di ordine economico, tecnico e demografico, è quella *a case sparse* come centri famigliari di colonizzazione e di lavoro delle aziende cui sono destinate.

In esse si realizza il massimo risparmio di tempo per i trasporti di uomini e di prodotti, e la migliore utilizzazione della mano d'opera, che, trovandosi sul posto, e più riposata, disponibile nelle ore più adatte della giornata, utilizzabile in tutte le forze famigliari a seconda delle loro attitudini: uomini, donne, vecchi, ragazzi.

Frequenti sono in questi casi gli scambi utili e tempestivi di mano d'opera fra famiglia e famiglia, e le punte, preziose in agricoltura, di lavoro straordinario quando la stagione lo richiede.

Nell'insediamento a case sparse si possono dare le più assidue e redditizie cure alle coltivazioni arboree, effettuando insieme una efficiente custodia di prodotti; e si possono meglio eseguire le coltivazioni foraggere così strettamente legate all'allevamento del bestiame, il cui sviluppo ha tanta importanza nell'economia agraria nazionale. Costosi e poco convenienti sono i trasporti di foraggi e di stallatico a distanza, specie in paesi di collina e di montagna. Risiedono nell'azienda, la famiglia rurale può curare assai meglio la fienagione e la conservazione dei foraggi e utilizzare tutto il letame prodotto; può inoltre sfruttare per il bestiame quei mangimi secondari, sottoprodotti del podere (foglie d'albero, erbe di carraie di ripe e di fossi, stramaglie, stocchi di mais, ecc.) che altrimenti andrebbero irrimediabilmente perduti.

Tipicamente adatte sono le case sparse per dare il massimo sviluppo all'avicoltura e alla coniglicoltura, le quali trovano direttamente nelle campagne quella alimentazione integrativa verde e di carattere animale che rende non solo più economica, ma anche più intensa la produzione. Inoltre il piccolo frutteto, il vivaio, l'orticello, il giardinetto, che completano e abbelliscono la vita rurale in nessun caso possono meglio svilupparsi come attorno ai fabbricati rurali sparsi nei campi.

Infine, dal punto di vista igienico, l'abitazione isolata meglio difende la popolazione dalle forme morbose endemiche ed epidemiche; mentre, dal punto di vista morale e demografico, conserva più sane le abitudini della famiglia, proteggendola dalle tendenze malsane del piccolo urbanesimo che affiora anche nei grossi centri rurali sovrapopolati.

Non v'è, del resto, che la vita condotta a diretto contatto con la terra, con tutte le sue infinite possibilità produttive, che leghi veramente l'uomo alla sua grande madre, e lo renda più intimamente rurale e amante del suo paese.

Le deficienze igieniche che si lamentano nelle case rurali sono note a tutti, nè lo Stato Fascista, totalitario e rigeneratore, può ignorare questi «campi di concentramento d'inferiorità fisica, psichica e morale».

Esse si concretano nell'uso contemporaneo dei locali per abitazione e per servizi rurali (stalle, magazzini, ecc.), nella irrazionale e insufficiente approvvigionamento idrico, nella mancanza o irrazionalità delle fognature e dei servizi di decenza, nella scarsa aereazione e illuminazione, e sopratutto nell'affollamento e nella promiscuità delle famiglie nelle stesse stanze e negli stessi letti (in molte provincie meridionali le case rurali comprendono un solo ambiente in cui sono spesso anche tenuti animali dometici: maiali, galline).

In queste condizioni si verifica sovente il fenomeno noto ai sanitari col termine di inversione della morbilità, per il quale questa si manifesta in proporzioni maggiori fra la popolazione rurale che fra quella agglomerata nelle città.

E' giusto notare che nell'ultimo ventennio, e segnatamente dopo l'avvento del Regime fascista, molto si è fatto per migliorare le abitazioni delle campagne: a tale risanamento hanno largamente contribuito le provvidenze dello Stato, degli enti locali e dei privati agricoltori. Molto hanno fatto le opere di ricostruzione post-bellica, quelle di ricostruzione antisismica, le opere di bonifica, quelle di colonizzazione compiute dall'Opera nazionale combattenti, meritatamente famose ormai in tutto il mondo specie per la rapida e stupenda redenzione dell'Agro Pontino. Notevole contributo ha portato altresì l'azione continua del Consorzio per le opere di miglioramento agrario. In alcuni luoghi le magnifiche opere di colonizzazione del Regime sono ammirate da innumerevoli visitatori stranieri e rappresentano quanto di meglio si sia fatto fra i più ricchi e progrediti popoli europei.

Per ciò che resta ancora da fare, il problema si presenta sotto un duplice aspetto: finanziario e tecnico.

I calcoli fatti dai competenti circa il sacrificio finanziario che il programma di risanamento prospettato dal Duce richiede nel suo complesso, nel triennio indicato dal Capo come il periodo di effettiva attuazione, conducono a cifre che variano dai 10 ai 15 miliardi. Cifre cospicue che però, tenuto conto del lungo periodo in cui dovranno essere investite, non appaiono irraggiungibili. Già s'incomincia con un primo mezzo miliardo, per 300 milioni offerto a buone condizioni di credito dalle Casse di risparmio, e per il resto posto a disposizione dal Consorzio di credito agrario di miglioramento, dal Banco di Napoli, dal Banco di Sicilia e da altri istituti finanziari.

Certo, se si vorrà agire efficacemente, occorrerà non solo offrire agli agricoltori il credito necessario a modico interesse, ma intervenire anche con un contributo che serva a coprire una parte delle spese.

La costruzione rurale deve essere destinata a dare all'uomo le migliori condizioni di vita, ad offrire al bestiame e ai prodotti il migliore e più economico ricovero, senza il minimo sperpero che gravi inutilmente sul costo della produzione agraria.

Ma si badi che non basta dare al contadino una casa bella, vasta e sana. Bisogna formare l'educazione civile ed igienica che occorre per bene servirsene e per conservarla tale. I concorsi come quelli attuati dal Dopolavoro «Arnaldo Mussolini» di Forlì, per la pulizia della casa colonica e dell'aia, i corsi d'insegnamento, le visite d'istruzione, i premi per la migliore manutenzione e attrezzatura igienica, come quelli banditi in alcune provincie venete, possono costituire esempi da imitare e perfezionare e da diffondere con crescente intensità e continuità.

Nè va dimenticato che specialmente alla donna spetta il compito di curare l'ordine, la pulizia e quella semplice e ingenua bellezza agreste della casa colonica, che è tanto cara al cuore di tutti coloro e intimamente e veramente amano l'agricoltura.

Il Partito Fascista ha dato in Italia un esempio da pioniere con le scuole femminili agrarie e di economia domestica che mantiene a proprie spese. A queste deve seguire tutta una rete di scuole analoghe fisse o ambulanti, sparse nelle campagne, che insegnino alla massaia rurale una cucina sana,

igienica ed economica, a sbrigar bene tutte le faccende domestiche, a curare il pollaio e la conigliera, ad aiutare il suo uomo negli allevamenti, nell'azienda, nell'orto, nella contabilità.

Scuole di questo genere si contano a migliaia nell'Europa centrale e settentrionale e dànno ottimi risutati anche dal punto di vista educativo e morale.

La vita rurale va non solo onorata e incoraggiata, ma anche abbellita, se si vuole che il nostro popolo l'ami sempre più. Case campestri periodicamente riattate, ripulite, imbiancate, occhieggianti fra il verde; ornate di piante rampicanti, ridenti di fiori e di raggi di sole, allietate dal riso dei bambini, circondate da schiere di polli e da tranquille mandrie pascenti. Ecco il quadro che noi Fascisti vorremmo ritrovar sempre in tutte le nostre campagne, ove il Regime coi suoi raduni e spettacoli, le sue premiazioni ai rurali, le feste rusticane, risveglia e richiama la vita semplice e vigorosa di quei coloni che formano i pilastri più solidi e le più sicure speranze dell'Impero.

Dott. VITTORIO VEZZANI
Deputato al Parlamento.

La lotta contro la cuscuta

Una delle cause avverse di maggiore importanza al buon sviluppo delle leguminose foraggere, medica e trifoglio in particolare, è data da alcune specie del genere Cuscuta, convolvulacea parassita, dal fusto esilissimo, vulubile, di straordinaria lunghezza, con foglie ridottissime, dotata di organi speciali succhiatori, che si internano nei tessuti delle piante ospiti prendendone i succhi nutritizî e causandone quindi lo indebolimento e la morte.

Le specie che più frequentemente infestano l'erba medica sono la *Cuscuta epithymum* (fiamma o pittima) e la *C. planifora*, quest'ultima specialmente diffusa nell'Italia settentrionale; attaccano prevalentemente il trifoglio, invece, la *Cuscuta europea* e la *C. trifolii*.

Sono ben note all'agricoltore queste parassite, per il loro caratteristico aspetto, chè esse si estendono come esilissimi tentacoli giallastri, avviluppando nelle loro spire le buone piante, soffocandole e uccidendole in breve ed estendendosi ad altre con rapidità notevolissima, e lasciando nei campi delle aree di erbe completamente essiccate, come se fossero state preda del fuoco.

I danni prodotti sono quasi sempre gravissimi e non si limitano ad una sola annata, chè la cuscuta si riproduce successivamente per semi e per parti di fusto, che resistono bene da un anno all'altro anhe ai freddi invernali. E' quindi necessario che l'agricoltore lotti ad oltranza contro questo nemico che riduce i prodotti dei suoi campi; e la lotta diventa oggi un dovere, chè anche la produzione foraggera deve essere accresciuta per aumentare i capi di bestiame allevati nell'azienda e quindi il patrimonio zootecnico nazionale, così necessario all'autarchia della nazione anche nel campo alimentare.

Oltre che la selezione delle sementi al fine di liberarle dai semi della cuscuta, diversi sistemi sono stati sprimentati e consigliati per la lotta diretta, fra cui la distruzione delle piante non appena si scoprano attaccate dalla cuscuta, o asportandole o bruciandole direttamente con dei lanciafiamme, l'uso del solfato di ferro, ecc.; ma quello che merita particolare interessamento e adozione da parte dell'agricoltore è l'uso degli arseniti, che hanno dato in questi ultimi anni risultati veramente ottimi nelle sperimentazioni condotte dal dott. Sirri della Cattedra Ambulante di Bologna.

Si tratta di irrorazioni fatte alle colture infette con soluzioni di arsenito di sodio e concentrazioni aggirantisi intorno al 0.5-0, 7%, eseguite dopo la falciatura delle piante colpite rasente la terra e conseguente asportazione del materiale infestato, che deve essere a sua volta accuratamente distrutto. — Teoricamente se le irrorazioni sono bene eseguite, ne bastano una o al massimo due a distanza di qualche giorno, la prima a concentrazione maggiore della seconda. — In caso di pioggia nelle ventiquattro ore successive al trattamento, questo deve essere, naturalmente, ripetuto.

Poichè gli arseniti rappresentano per l'uomo e gli animali veleni potentissimi, è stata escogitata la preparazione di speciali prodotti a base di tali sostanze, da usare in soluzione acquosa, aventi però dei requisiti, che, oltre renderne facile l'uso, ne permettono l'immediato riconoscimento. — Si tratta di preparati semiliquidi o pastosi, artificialmente colorati in rossastro e resi di odore sgradevole con aggiunta di apposite sostanze, talchè si possa facilmente rilevare la presenza della soluzione nei recipienti e la diffusione di essa sulle zone trattate, in modo da evitare che si verifichino soluzioni di continuità nello spargimento, fatto questo indispensabile alla buona riuscita dei trattamenti. — I prodotti cosifatti evitano all'agricoltore la complicazione di aggiungere egli stesso alle soluzioni arsenicali i materiali coloranti, come, ad esempio, la terra rossa, consigliata appunto dalla suddetta Cattedra Ambulante di Bologna, per le ragioni accennate.

La possibilità di combattere la cuscuta deve quindi essere nota all'agricoltore, in quanto si tratta anche in questi casi di salvare prodotti utilissimi, sopratutto dove l'allevamento del bestiame rappresenta uno dei rami più importanti della industria agricola; tanto più che la spesa per i trattamenti viene largamente ricompensata dal maggior prodotto ottenibile. — Maggior produzione significa aumento di ricchezza non solo per il singolo ma anche per la Nazione; e ciò sanno molto bene i rurali, sempre pronti a seguire le direttive che vengono loro date anche a tale scopo, specialmente oggi che la volontà di tutti gli individui verte all'incremento incondizionato del benessere della Nazione, che appunto nell'agricoltura trova da noi il suo fattore principale.

Quindi, lotta ad oltranza contro questo temibile parassita, la cuscuta! Lotta pronta e tenace non appena il male compare; essa non è breve e non è limitata nel tempo, in quanto la reinfestione è facile. E ciò, ad opera dei semi che possono essere presenti nel terreno, dove vivono a lungo in attesa delle condizioni adatte per germinare, e che, con le lavorazioni, vengono portati alla superficie; oppure anche ad opera di quelli che possono essere portati dagli uccelli (attraverso il cui apparato digerente passano inalterati), o dal vento, provenienti da zone vicine, dove la lotta non è eseguita o dove il terreno è abbandonato a se stesso, e quindi ovunque si abbia vegetazione spontanee, che offre alla cuscuta la possibilità di svilupparsi ed ai suoi semi quella di giungere a maturazione, come, ad esempio, i cigli delle strade di campagna, le scarpate delle strade ferrate, ecc.

Non è escluso che un giorno la lotta contro a cuscuta possa divenire obbligatoria: in attesa però l'agricoltore ricordi, che, per facilitare la distruzione del parassita nei suoi campi, egli deve eliminare la cuscuta, dove è possibile, anche al di fuori di essi, e, sopratutto, non deve dimenticare che per le ragioni suaccennate, non è assolutamente sufficiente che egli si procuri seme immune da cuscuta da serie case venditrici.

Prevenire è bene ed indispesabile, ma nel caso della cuscuta, come in altri non basta; occorre anche curare. — E curare con mezzi buoni ed economici, in modo che la spesa sia minima e dia buoni frutti. — Ora i mezzi ci sono con questi requisiti; è dovere dell'agricoltore di adottarli.

Dott. L. CONFORTI

Le imperfezioni dell'olio

Non sempre l'olio riesce perfetto dopo la manipolazione; più volte per estranei motivi e qualche volta per trascuranza delle buone regole di oleificio, appaiono delle *imperfezioni* che, per quanto è possibile si debbono prevedere ed ovviare.

Sapore di grasso. — E' questa una imperfezione riconoscibile al palato, la quale può nascere da oltrepassata maturazione delle drupe, da abbondanti concimazioni e da soverchia grassezza del terreno. In quest'olio primeggiano la stearina e la palmitina che permettono la di lui congelazione appena sotto il 10° grado, mentre nel buon olio primeggia la oleina e il congelamento si verifica a temperatura più bassa.

Sapore di marciume. Quando per pigrizia, per dimenticanza o altro, le olive cadute si lasciano parecchio tempo a terra, o quando esse sono rotte dall'azione detestabile delle pertiche al raccolto ed entrano perciò in uno stadio di marcimento, l'olio che ne deriva porta questo sapore.

Sapore terroso. — Se le olive sono rimaste sotterrate in terra fangosa e poi macinate ancora sporche cioè senza essere lavate, dànno indubbiamente un olio che porta un sapore di terra.

Sapore di bacato. — Quando succede un'invasione d'insetti e colle olive si moliscono larve ed escrementi di esse, l'olio acquista quel sapore disgustosissimo, il quale viene accresciuto dall'infradiciamento della polpa causato dall'acqua che entra nelle gallerie.

Sapore di incotto. — Quando le olive sono state influenzate da forti abbassamenti di temperatura e repentini freddi, l'olio che ne deriva porta il sapore sopradetto.

Sapore di secco. — Succede spesso nella zona marittima di Sicilia che dalla fine dell'estate ad autunno inoltrato, cioè da agosto ad ottobre circa, avviene la più ostinata mancanza di pioggie; la pianta si essicca, i succi vengono meno e le olive non possono ingrossare, o restano aggrinzite quando spirano venti calorosi. In questo caso l'olio porta un sapore di secco.

Sapore di muffato — E' questo un sapore che deriva dalla manipolazione dell'olio con olive conservate in luoghi fetidi o per averlo conservato in siti umidicci e non ventilati. E se a ciò si aggiunge la fermentazione prolungata del frutto, la sporchezza degli arnesi che han vervito alla manifattura, il sapore diventa più acuto e più disgustoso.

Sapore di fermentazione. — Se la fermentazione delle olive fu assai lunga come spesso avviene, o se anche l'olio abbia fermentato sulle morchie, esso acquista il sapore annunziato e può servire solamente per le industrie.

Odore di fumo. — Quando la stanza dei forneili non è separata dalle macine e dai torchi e l'ambiente viene invaso dal fumo, nel rimescolamento della pasta vi entra l'aria impregnata, e l'olio estratto accusa l'odore del fumo di legno, di sansa o di altro che servì a fare fuoco.

Odore di tabacco. — Orribile è questo odore che si nota in quei frantoi che si lascia fumare liberamente con sigaro o con pipa: l'olio che ne viene attaccato si presenta assai disgustoso.

Odore di letame. — Se il motore è animale e non è separato dai frantoi e dalle macine, il continuo calpestio delle bestie sugli escrementi provoca l'esalazione di odori ingrati che facilmente attaccano l'olio.

Odori aromatici. — Questi odori derivano dalla diversità delle piante (come le felci ed altro) che sono servite per lettiera dgli animali addetti alla macinazione, odori esalati pel continuo calpestio che dette piante subiscono; val meglio quindi usare la paglia.

Sapore di tino. — E' un sapore disgustoso che acquista l'olio che cade in tini poco puliti, o che deriva da acque sporche usate nella lavatura degli utensili.

Rancidità. — La rancidità dell'olio, ossia la sua ossidazione, ripugna a tutti indistintamente e fa divenire l'olio disgustosissimo, buono solamente per bruciare. Parecchie son le cause che la producono, e fra queste la inesatta chiarificazione, il forte calore di una esposizione inoportuna, il contatto dell'aria, la cattiva conservazione, la troppa vecchiezza. A ciò si deve aggiungere talvolta la deficiente qualità del frutto e l'uso dell'acqua calda.

Adulterazione dell'olio. — E' fuor di dubbio che l'olio di oliva oggi sia divenuto oggetto di disoneste speculazioni, mischiandovi spesso quello di sesamo, di cotone, di arachide, di papavero, di colza ecc., generando un male gravissimo, poichè danneggia il credito, ed estende la diffidenza e la demoralizzazione del commercio.

La miscela di queste sostanze con l'olio di oliva non porta nocumento alla salute, ma costituisce certamente un inganno che reca del danno all'onesto speculatore, e spesse volte è causa di suscitare serii litigi, dei quali restano vittima per lo più i commercianti in buona fede.

Un metodo assai semplice del Prof. Stefanelli serve a distinguere la purezza o l'inquinamento dell'olio, lasciando ai chimici lo scoprimento della sostanza che produce l'adulterazione.

Preso dell'olio di oliva si allunga col doppio volume di solfuro di carbonio dentro un bicchiere conico; indi si aggiunge poco polvere di carbone animale, si batte per un pò di tempo e poi si lascia riposare per 15 a 20 minuti. Se l'olio è puro si comporta perfettamente negli strati superiori; se invece è sofisticato con altri olii conserva la torbidezza procurata dallo sbattimento.

CARLO TRANCHINA.

Prenotate per tempo il vostro fabbisogno di tuberi da seme di

ELIANTO ITALICO

presso l'Ufficio Propaganda per la coltivazione dell'ELIANTO ITALICO
ROMA - Viale Principe di Piemonte, 208
che ne ha l'esclusiva

Per le provincie di Cremona, Brescia, Bergamo e Piacenza rivolgersi al dipendente

GRUPPO COLTIVATORIE RIPRODUTTORI TUBERI DA SEME DI ELIANTO ITALICO

con sede in SORESINA Via L. Valcarenghi, 13

GUARDATEVI DALLE IMITAZIONI

I produttori della bassa corte alla Fiera di Bari

Generalmente alle Fiere il Padiglione dei volatili e dei conigli è sempre quello che attira maggiormente l'interesse e la curiosità dei visitatori.

L'importanza del resto di queste mostre è di speciale evidenza. L'Italia è nella necessità di produrre carne e uova delle quali purtroppo noi siamo in gran parte debitori dell'estero. Il Capo del Governo ha detto chiaramente che il nostro intento deve essere dirtto alla produzione carnea e che l'impiego di ogni buon produttore italiano deve essere rivolto a questo fine, nella certezza che, se si è vinta la battaglia del grano, si vincerà anche quella della Zootecnica.

Il bisogno della produzione italiana di pollame, uova e conigli importa un valore di oltre 5 miliardi; meritano adunque un buon posto l'Avicoltura e la Coniglicoltura nelle Esposizioni-Fiere.

Anche in Pollicoltura si segue un poco la moda, si correggono i difetti, si rimette in auge ciò che ieri è stato dimenticato, si cambia, tanto per vedere se si può migliorare.

Il Convegno di Littoria ha inteso valorizzare le nostre Razze Italiane Locali di polli che in realtà vanno considerate nella loro vera entità. E vedremo a Bari il principio della selezione del pollo italiano colorato, al quale, sebbene non gli abbino ancora data a divista ufficiale, pure si potrà mostrare anche in forma e colorito fuori ordinanza. Al pollo italiano è certo e indubitato che gli è destinata la gloria futura, perchè costituisce una macchina provvida produttrice di uova grosse sane, ed ha una carne eccellente. Il Livornese Bianco che finora detiene il campionato quale più forte produttore di uova, viene però a costituire nel paragone la macchina più celere, la quale, se guadagna nel percorso, pericola per la sua leggerezza nella sua costituzione organica. Non si può ottenere un tutto completo di perfezione nella natura, specialmente quando l'arte ha il compito di correggere e migliorare la natura.

La Fiera di Bari ha promulgato anche un Concorso di Uova: la produzione di questo sano nutrimento è un bisogno che si impone ad un paese civile; noi Italiani consumiamo assai poco di questo salubre alimento, ed è una imperiosa necessità la produzione di una maggiore quantità di uova per l'alimentazione degli ammalati negli ospedali e dei fanciulli negli istituti di infanzia.

Ottima pertanto è l'istituzione ad una Fiera-Mercato di un concorso fra pollicoltori italiani per la presentazione delle uova dei loro allevamenti, per stimolarli alla selezione delle loro galline, per una produzione di uova di buon peso, grossezza normale, commerciabili sotto ogni punto di vista di sanità, freschezza e buon sapore.

Alla Mostra del Levante è già assicurata la partecipazione dei migliori allevatori d'Italia, i quali con apprestamenti tecnici perfezionati presenteranno i loro campioni.

La Fiera di Bari ha poi un fine speciale, che è quello di completare l'insieme di quanto forma la vera e propria casa rurale, di cui intende propagandare costantemente l'intero tipo in tutto il Mezzogiorno d'Italia e con peculiare visione delle condizioni della vita agricola in Puglia. Vastissime e ridenti regioni fertili tappezzate di verde potrebbero dare ospitalità a migliori di volatili, i quali aumenterebbero la ricchezza di quelle zone.

Ma accanto all'interesse economico di queste mostre vi è unito anche quello estetico. Gli animali hanno sempre servito l'uomo per le sue molteplici esigenze. Non si vive di solo pane, ma di tutto ciò che abbella e conforta la nostra esistenza. Dallo stipite del gallo Bankiva della Jungla, che ha dato vita alle generazioni che ne sono susseguite, l'uomo, aiutato dalla natura e dalla selezione, ne ha cambiato la forma, colorito e le dimensioni per scopo di utilità e di lusso.

Così, accanto al pollo fulvo mastodontico Cocincina di circa sei chili, troviamo il minuscolo Bantam vestito di mille fiori di gr. 300: alla voce baritonale del Brahama, emessa a lunghi intervalli, si può avere lo strillo acuto del Giava che canta 150 volte in mezz'ora. Il Gallo Bankiva ha la coda modesta di pochi centimetri, quella del Jroenix dei Giapponesi raggiunge e sorpassa i 4 metri. La bellezza delle piume è unita alla vaghezza delle forme che adornano ora il clipeo niveo un nerissimo mantello, ora di disegni corretti e delineati, che seguono una linea perfetta e prestabilita. I serici piumaggi dal colorito più forte e meraviglioso lo offrono i fagiani e i pavoni; mentre le forme più strane più svelte o dinoccolate lo presentano i colombi.

Queste mostre degli animali da cortile hanno certamente un vasto campo di osservazioni economiche scientifico-pratiche, e l'allevatore lusingato vince le molteplici difficoltà che di continuo si affacciano anche talvolta minacciose al suo lavoro, ma che la tenacia o della passione e dell'interesse economico lo tengono fermo nel suo lodevole proposito di giovare a sè stesso e al propri paese.

G. S.

L'on. Rossoni per la difesa dei mercati delle uve

A proposito di quanto scrive il nostro Direttore nella sua corrispondenza di prima pagina, apprendiamo e pubblichiamo con vivo compiacimento che il Ministro Rossoni ha già preso questi provvdimenti in difesa del prossimo mercato delle uve.

Ed ecco come:

Il Ministro Rossoni ha impartito agli organi dipendenti, disposizioni per la difesa del mercato delle uve, dei mosti e dei vini, in attesa del regolamento alla legge sulla viticoltura.

Nonostante che le rimanenze del prodotto 1936 appaiano modeste e l'andamento dell'attuale campagna faccia prevedere un raccolto che poco si discosterà dal normale, il mercato vinicolo è caratterizzato da scarsezza di contrattazioni, che potrebbero dar luogo a basse quotazioni all'apertura della nuova campagna vinicola, con conseguente grave danno per i ceti agricoli. Per correggere questa situazione, rileva il Ministro, occorre che venga intensificata l'adozione di provvidenze difensive da parte degli Enti economici degli agricoltori, e segnatamente dei Consorzi per la viticoltura.

Allo scopo, mentre gli Enopoli consorziali già regolarmente istituiti e le Cantine cooperative esplicheranno nella consueta forma la nuova opera di assistenza, il Ministro ritiene che i Consorzii per la vitucultura debbano tempestivamente predisporre il funzionamento di enopoli di fortuna.

Al riguardo, nel corso delle precedenti campagne si è dovuto constatare che l'azione degli enopoli di fortuna è stata assai spesso ostacolata dalla circostnza che i Consorzi per la viticoltura, attuando tale iniziativa a vendemmia già iniziata o inoltrata non hanno più trovato disponibili gli stabilimenti o le cantine occorrenti. Pertanto il Ministro dell'agricoltura, autorizza fin da ora i predetti Consorzi a stipulare i compromessi per l'affitto di locali idonei alla vinificazione disponibili nelle varie zone vinicole, e segnatamente in quelle località nelle quali, dalle organizzazioni agricole della Provincia, è stata già segnalata alla Federazione nazionale dei Consorzi per la viticoltura la necessità d'istituire Enopoli consorziali.

Curiamo le Piante!

Consigli per settembre

La buona preparazione del terreno per le semine autunnali è il principale coefficiente per un ottimo raccolto. Con le arature profonde mentre si sotterrano le piante infestanti, germinate dopo le pioggie, si porteranno all'esterno i rizomi di quelle più resistenti all'estirpazione, come le gramigne, rizomi che raccolti in mucchio, quando son ben secchi si bruciano sul posto. Intanto si curi la distruzione delle larve bruno-chiaro, rigide e dure, dette *fili di ferro* o *ferretti*, così nocive a tutti i cereali ed alle piante ortensi; si eliminino le larve grigie carnosette di *nottua*, quelle bianco-giallastre di *maggiolino* o *dormentoni*.

Si facciano seguire concimazioni chimiche piuttosto forti che ostacolano tanto le erbe infestanti, quanto gli insetti ipogei, come quelle di calciocianamide, kainite, silvinite.

Durante la raccolta e l'immagazzinamento delle patate scartate i tuberi guasti per attacchi peronosporici o con l'inizio di cancrena umida o secca, i quali cominciano col presentare un anello giallicio di tessuto alterato alla periferia, quelle con necrosi del cuore o necrosi maculata, cioè con macchia bruna centrale o con macchie sparse nella polpa.

E' bene bruciare gli stocchi di granturco colpiti dalla malattia del carbone.

Nei vigneti non sono più da temere le due più comuni malattie crittogamiche, peronospora ed oidio, ma conviene piuttosto prevenire improbabili danni del marciume grigio dell'uva. amuffimento preparato dalle lesioni delle tignole e favorito nel suo sviluppo dall'andamento stagionale piuttosto umido e piovoso della fine d'estate ed inizio di autunno. La muffa grigia non essendo facile a combattere con trattamenti anticrittogamici deve essere prevenuta con la eliminazione dei chicchi bacati e con trattamenti a base di polisolfuri alcalini (fegato di zolfo) al 3 per mille (gr. 300 per ettolitro). Nei vigneti che sono stati infestati dalla Melolonta della vite o Anomala, coleottero di un bel colore verde o blu metallico, è prudente ora lavorare al piede i ceppi, per rintracciare e distruggere le lave già chiuse, le quali arrecherebbero grave danno alle radici con le loro erosioni.

Cominciate ad applicare sui ceppi di vite e sulle piante da frutto (particolarmente sui meli, peri, peschi, albicocchi) i rifugi artificiali sul tronco e sui rami per catturare le forme svernanti delle varie tignole, non trascurando frattanto anche la raccolta e distuzione dei frutti bacati. Siccome piuttosto diffusa è quest'anno la muffa a circoli sui frutti a granella ed a nocciolo, abbiate l'avvertenza di non lasciare a terra o sulla pianta i frutti colpiti, ma di eliminarli prontamente col fuoco, ed evitare per la prossima stagione una più intesa manifestazione della malattia.

Continuate a combattere i gorgoglioni su tutte le piante coltivate, mediante composti alla nicotina e sapone e ad arrestare la propagazione del tetranico o ragnetto rosso che fa seccare le foglie, con poltiglia solfocalcica al 2 per cento irrorata sulla pagina inferiore delle foglie.

Eseguite se la stagione occorresse umida qualche altro trattamento anticrittogamico con poltiglia bordolese (solfato di rame e calce all'1 per cento) sulle piante di pomodoro, melanzane, peperone.

Contro i bruchi dei cavoli e le cosiddette pulci di terra gioveranno delle polverizzazioni di tabacco e di calce.

Dott. VIRGINIA BONGINI

CRONACA AGRARIA

IL CONCORSO NAZIONALE DEL GRANO PER L'ANNATA 1937-38. — E' uscito in questi giorni in bando del Concorso Nazionale del Grano e dell'Azienda Agraria per la nuova annata.

Come è noto, il concorso comprende le seguenti cinque sezioni:

Incremento della produzione unitaria del grano; razionale sistemazione dei terreni; incremento della produzione del granoturco, della fava e della patata; progresso delle coltivazioni foraggere e dell'allevamento del bestiame; incremento delle produzioni orticole pregiate.

Nella gara nazionale delle sezioni per l'incremento della produzione unitaria del grano, per la razionale sistemazione dei terreni e per il progresso delle coltivazioni foraggere e dell'allevamento del bestiame i premi saranno separatamente assegnati per le seguenti categorie di aziende agrarie: grandi aziende, medie aziende, piccole aziende. Nella gara nazionale della sezione per l'incremento della produzione del granoturco, della fava e della patata e della sezione per l'incrmento delle produzioni orticole pregiate i premi saranno assegnati senza suddivisioni delle aziende dei concorrenti in categorie. Le domande per la partecipazione al concorso dovranno essere presentate entro il 30 novembre.

IL MINISTRO ROSSONI NEL TRENTINO TRA RURALI E PASTORI. — Il Ministro dell'Agricoltura e Foreste accompagnato dal Prefetto, dal Federale, dalle Autorità agrarie e forestali della Provincia, ha visitato la scuola per pastori di Juribello e l'annessa stazione di alpeggio, situata in prossimità del Passo di Rolle, al cospetto dell'imponente gruppo delle Dolomiti di Fassa. Dopo avere ispezionato le tipiche costruzioni alpine per l'allevamento del bestiame in alta montagna e l'edificio della scuola, S. E. Rossoni è stato informato dall'Ispettore agrario del programma di attività svolto dallo Istituto e ha espresso compiacimento per la feconda iniziativa attuata dall'Ispettorato agrario provinciale a favore dell'economia montana.

Ricevuto l'omaggio di fiori alpestri da parte dei pastori che hanno salutato il rappresentante del Governo, inneggiando al Duce, il Ministro ha lasciato Malga Juribello recandosi a San Michele all'Adige dove ha visitato quell'importante Istituto agrario interprovinciale e la stazione sperimentale.

L'ON. ANGELINI PARLA A BERLINO DELLA BONIFICA PONTINA. — In occasione del Congresso dei tecnici agricoli del Reich, che si è aperto a Berlino il 20 agosto e si è chiuso il 22, in collegamento con la Federazione internazionale dei tecnici agricoli di Roma, il segretario generale della Federazione suddetta, deputato Angelini, ha pronunciato su invito dell'organizzazione tedesca, al teatro Kroll davanti a un folto pubblico, così di politici come di competenti agricoli e di alte gerarchie del partito, una conferenza sull'opera di bonifica delle paludi Pontine. Alla conferenza ha presenziato il ministro dell'agricoltura e capo dei contadini tedeschi Darrè, nonchè un grande numero di personalità e di gerarchie, oltre alla rappresentanza diplomatica italiana. L'on. Angelini ha riscosso un successo pari alla sua grande competenza in materia e insieme allo straordinario interesse che l'argomento ha sempre destato presso questa pubblica opinione. In occasione del congresso si è anche aperta una mostra internazionale di economia lattea.

LA CHIUSURA DELLA MOSTRA-MERCATO DEI VINI TIPICI D'ITALIA. — La terza Mostra-mercato dei vini tipici d'Italia tenutasi a Siena si è chiusa con una cerimonia svoltasi sul piazzale dell'Impero della Fortezza medicea, alla presenza di migliaia di persone.

Il podestà, presidente del Comitato esecutivo, ha riassunto i risultati di questa rassegna nazionale, che ha grandemente superato le due precedenti in ogni settore. Durante i sedici giorni di apertura, si sono tenuti convegni e congressi di tecnici e lavoratori dell'agricoltura, di medici ed igienisti, albergatori, personale di albergo e mensa, Consorzi provinciali, viticultori industriali e commercianti del vino, organizzati dalle rispettive Federazioni nazionali, e una gara di poesia bacchica, amorosa e guerriera, presieduta quest'ultima dall'Accademico Marinetti. I visitatori hanno raggiunto la cifra di 207.500, gli espositori sono stati 803, le provincie rappresentate 64 con centoventotto vini pregiati, 85 industriali delle macchine accessorie e prodotti di uso enologico, 35 padiglioni privati oltre quelli regionali dei Consorzi di viticultura. Contratti e vendite di vini e macchine sono stati conclusi per somme cospique. La prossima Mostra si terrà nel 1939-XVII. La cerimonia di chiusura ha dato luogo ad una grande manifestazione di devozione al Re Imperatore e al Duce.

IL PREZZO DEL GRANO. — Il Ministro dell'Agricoltura e Foreste, con recente telegramma ha comunicato quanto segue:

« A partire dal 15 agosto il prezzo da corrispondersi agli agricoltori per conferimento grani aventi per qualsiasi cau sa peso inferiore ai Kg. 78 per ettolitro, viene aumentato di centesimi cinquanta per ogni chilogramma mancante da Kg. 77 a 73 inclusivi. In conseguenza:

su grano di peso 77 l'agricoltore riceverà L. 123,75 più 0,50, uguale a lire 124,25:

su grano di peso 76 l'agricoltore riceverà L. 122,50 più L. 1, uguale a lire 123,50.

su grano di peso 75 l'agricoltore riceverà L. 121,25, più L. 1,50, uguale a L. 122.75;

su grano di peso 74 l'agricoltore riceverà L. 120 piu L. 2, uguale lire 122;

su grano di peso 73 l'agricoltore riceverà L. 118,75, più L. 2,50, uguale a L. 121.25;

Corrispondentemente i molini pure per consegne, a partire dal 15 agosto, dovranno pagare centesimi cinquanta in più rispetto alle tabelle vigenti per ogni chilogramma mancante per grano avente peso come sopra da Kg. 77 a 73 per ettolitro in conseguenza per le provincie aventi il prezzo provinciale, ad esempio, di L. 140 al quintale per il grano del peso di Kg. 77 per ettolitro i molini pagheranno L. 139,10; per il grano di peso 76 i molini pagheranno lire 138,20; per il grano di peso 75 i molini pagheranno L. 137,30; per il grano di pesa 74 i molini pagheranno L. 136,40; per il grano di peso 73 i molini pagheranno L. 135.50 ».

NOTE PRATICHE

PREPARIAMO IL GRANO PER SEMENTE. — Non sarà inutile rammentare ai nostri agricoltori di provvedere in tempo a prepararsi il grano da semina nel prossimo autunno. Finiti i lavori di trebbiatura, l'agricoltore può provvedere a compiere le operazioni necessarie a prepararsi questo seme. La preparazione è facile: scegliendo i covoni che provengono dai campi che hanno dato i migliori prodotti e che nel complesso presentano le migliori spighe è facile, durante il lavoro di trebbiatura, tenere distinto il grano che ne deriva. Il lavoro, però, non finisce qui: compiuta l'essiccazione completa del grano, prima di riporlo in granaio è necessario farlo passare allo svecciatoio. E' questa una operazione utile per avere il seme migliore, cioè i grani più grossi, meglio nutriti; è utile pure perchè in tal modo si libera il grano da semina dai semi delle erbe infestanti che possono essere mescolati al grano durante la trebbiatura. La preparazione del seme riesce così completa.

Lo svecciatoio perciò è una macchina che non dovrebbe mai mancare in alcuna azienda.

QUANTITA' DI SEME E DISTANZA TRA LE FILE. — Su questo tema spesso si discute tra li agricoltori anche oggi. E si discute perchè si dimentica che una regola per tutti non c'è e non ci può essere. La qualità di seme di frumento e la distanza che ci deve essere tra le file dipendono da un complesso di fattori, dei quali ognuno deve fare la valutazione per conto proprio. Per esempio. Avete terreni fertili, ove il frumento cestisce molto? Poco seme e file distanziate.

La semina ha luogo con anticipo e in condizioni eccellenti? Poco seme e file distanziate. Avete una varietà di semente — come l'ibrido inallettabile — che cestisce abbondantemente. e avete visto che i semi nascono al 93 per cento? Poco seme e file distanziate. Avete probabilità di far le zappature del frumento in primavera? Poco seme e file distanziate. Si potrebbe continuare la rassegna di molti altri elementi di giudizio a favore della semina rada. E si potrebbe esaminare i casi inversi. Ma non serve. Ognuno deve esaminare le proprie condizioni, e in base a queste deliberare.

CONCIA DEL SEME DI FRUMENTO. — Il frumento, come è noto, è soggetto al carbone ed alla carie; vi sono parecchi mezzi più o meno efficaci per prevenire queste malattie, ma quella che dà risultati certi è il solfataggio, cioè la preparazione del seme col solfato di rame. Per questo alcuni agricoltori bagnano il frumento disteso sull'aia con una soluzione di solfato al'1 per cento; in questo modo, anche rimescolando a lungo non si giunge a bagare tutti i chicchi, quindi, esso non è consigliabile. Migliori risultati si ottegono sciogliendo in un ettolitro d'acqua 1 Kg. e mezzo a 2 Kg. di solfato di rame. Quando l'acqua è molto calcare, il che ci è dimostrato dai fiocchi biancastri galleggianti nel liquido, è meglio attenersi alla dose di 2 Kg. per ettolitro. Preparata la soluzione cuprica si riempie con frumento un cesto di vimini che viene immerso nel liquido agitato con un bastone perchè i chicchi guasti e quindi più leggeri vengano alla superficie e possano scartarsi. Dopo un minuto d'immersione il cesto è tolto dal bagno e il frumento versato sull'aia ad asciugare. E' buona pratica aiutare l'asciugamento spolveranno il frumento con un po' di calce. Il cesto viene riempito con altra porzione di frumento al quale si fa suibre il bagno e così di seguito finchè tutto il seme sia trattato.

INFEZIONI E DISINFETTANTI
INFESTAZIONI E DISINFESTANTI

Molte malattie dell'uomo e delle bestie sono causate dai microbi o germi che sono ESSERI VEGETALI infinitamente piccoli che si vedono solo attraverso il microscopio (istrumento ottico che serve ad ingrandire). Questi microbi o germi che producono nel corpo umano o in quello delle bestie le *infezioni* possono essere uccisi con l'alcool, con la tintura di jodio, col sublimato corrosivo, coll'acido fenico, col cloruro di calcio, ecc. Tali sostanze si chiamano *disinfettanti*.

Molte altre malattie (malaria, verme solitario, distomatosi delle pecore, vermi dei bambini, rogna, ecc.) dell'uomo e delle bestie sono causate da ESSERI ANIMALI. Queste malattie si chiamano *infestazioni* che si combattono agendo direttamente sui parassiti che le determinano, oppure indirettamente sugli animali capaci di trasportare e trasmettere tali parassiti o germi (mosche, zanzare, tafani, topi, ecc.).

Le infestioni si combattono coi *disinfestanti*, che sono pochi e spesso pericolosi ad usarsi (acido ciandrico) o dannosi ai vegetali (cloruro di sodio o sale da cucina).

La scienza ha scoperto ora un *disinfestante* che, oltre ad essere attivissimo come tale, è particolarmente indicato nelle zone agricole, giacchè alle sue qualità di *disinfestante* unisce quella di essere oggi il migliore concime azotato-calcare: la *calciocianamide*.

PER LA BUONA RIUSCITA DELLE SEMINE DI FRUMENTO consigliasi: Condurre innanzi, quanto più estesamente risulta posisbile le arature. Prenotare i concimi chimici, tenendo presente che il concime chimico fondamentale, da spargersi è il perfosfato minerale. Rinnovare, almeno in parte, la semente, adottando quel frumento o quei frumenti i quali, in seguito alla larga sperimentazione di questi ultimi anni, risultano meglio ambientati e quindi di più alta produzione. Acquistare, per diretto proprio conto, o con alcuni altri vicini agricoltori, la seminatrice.

QUANDO ESEGUIRE LE SEMINE PIU' COMUNI? — Rapa, settembre kg. 5 per ettaro, epoca della raccolta ottobre-novembre.

Trifoglio settembre-ottobre Kg. 30-50 per ettaro, epoca della maccolta marzo-aprile.

Veccia, settembre ottobre Kg. 100-180 per ettaro, epoca della raccolta aprile-maggio.

Ravizzone, settembre Kg. 13-20 per ettaro, epoca della raccolta marzo-aprile.

Colza Verzace), settembre Kg. 13-20 per ettaro, epoca della raccolta marzo-aprile.

Segale, ottobre Kg. 100-160 per ettaro, epoca della raccolta marzo-aprile.

LA SEMINA DELLA MEDICA IN AUTUNNO. — Se la stagione corre favorevole, e cioè se il terreno può essere ben preparato con opportuni lavori e se una pioggia a momento giusto consentirà lo sbriciolamento del medesimo e la immediata germinazione del seme, la semina autunnale della medica può convenire . Bisogna però poterla effettuare non più tardi di settembre. Consigliabile è la consociazione con la segala e poi la medica. Così la segale fa protezione del giovane medicaio durante l'inverno. E si ottiene una specie di medicaio, forzato. Si dovrà anticipare conveniente dose di concime, fosfatico (perfosfato minerale q.li 6 a 7 per ettare) e potassio (perfosfato di potassa q.li 1,5 a 2). Alla primavera presto si avrà un buon taglio dalla segale e il medicaio potrà dare nel corso dell'estate tre buoni tagli.

LE CURE DELL'APIARIO IN SETTEMBRE. — Durante questo mese devesi portare a termine il prelevamento dei favi degli alveari e la centrifugazione dei favi stessi. Per quanto riguarda il prelievo dei favi e la sistemazione degli alveari si noti che facendoli per tempo e cioè non oltre questo mese, sono ancora in grado le api di eseguire una diligente propolizzazione delle fessure, e passare di conseguenza assai meglio l'inverno. Per la centrifugazione dei favi devesi tener presente che ritardandone l'operazione può accadere che i primi freddi induriscano il miele rendendone più difficile l'uscita sotto la pressione centrifuga con pericolo di vedersi sciupare i favi o con la prospettiva di doverli riscaldare artificialmente. Il prelevamento dei favi dagli alveari deve essere eseguito sopratutto con grande cura osservando scrupolosamente che alle api rimanga il necessario ed anche più del necessario per un felice svernamento.

Il consumo medio per una famiglia normale ed in un normale inverno, è di 12-15 Kg. ma è saggio metodo il lasciarne anche una ventina di chili. Il che oltre al garantire dai pericoli della fame ed assicurare un precoce sviluppo ed un più forte rendimento, elimina anche la necessità della nutrizione per bi-

sogno nella primavera successiva. Pure lo spazio interno di ciascuna famiglia va ridotto al puro necessario avvicinando sempre più ai favi il diaframma. Le api si mantengono più facilmente al calore e consumano minor quantità di miele.

Poichè è in questo mese che si verifica l'invasione delle farfalle a teschio che son formidabili divoratrici di miele, si applichi a ciascun alveare le porticine a pettine che impediscono appunto l'entrata alle fameliche farfalle.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

Diamo alcuni prezzi delle derrate sulle piazze agriole d'Italia.

Cereali

Brescia. — Frumento 1937, Kg. 78 1% L. 136. — granoturco agostano 78 a 79 id. scaiolo 75 a 76 id. taiolone 75 a 76 id. bianco 75 a 75, avena nostrana 90 a 92 al quintale.

Cuneo. — segale 94 a 97, granoturco 81 a 85. al q.le.

Lugo. — granoturco 90 al quintale.

Riso cimone L. 260, ranghino 170 originario 150 camolino 150 mezzo riso cinese 130 risino 2. qual. 120 al q.le.

Avena rossa L. 90 a 95 id. bianca 88 a 92 orzo mondo da caffè 190 a 195, id. id. comune 88 a 92, veccia 110 a 120, ravino 83 a 85, favetta 80 a 93 ceci 130 a 140, saggina 75 a 80 al q.le.

Avena nazionale 80 a 84 orzo mondo 210 a 220 granoturco nazionale 82 al q.le

Vini

Cremona. — Vino dal minimo di 10 gradi produzione 1936 L. 63 a 94 di gradazione inferiore ai 10 gradi produzione 1936 45 a 62 all'ettolitro.

Faenza. — Vini meglio assorbiti da L. 6 a 7 per grado quelli da 10-11 gradi. Albane e Sangiovesi da L. 1.10 a 1.15 per litro.

Reggio Emilia. — Vino comune lire 5,20 a 5,80, sup. 1936 6 a 7 per grado d'alcool;

Vicenza. — Vino clinton 10 a 11 gr. L. 85 a 95 in 11 a 12 gr. 95 a 100 nostrano da pasto gradi 10 10 e mezzo 65 a 75 id. superiore 10 e mezzo a 12 gr. 80 a 115 nostrano oltre gradi 12 collina 110 a 130, id. infer. 8 e mezzo a 9 e mezzo gradi 50 a 60 fino da bottiglia 200 a 250 all'ettolitro.

Moncalvo. — Vino da pasto comune L. 50 a 90 barbera e vini fini 90 a 150 all'ettolitro.

Siena. — Vino Chianti classico sopra i 12 gr. 140 a 170, id. di 11-12 gr. 120 a 140, rosso di pianura da 9 a 10 gr. 55 a 65, da 10 a 11 gr. 65 a 80 delle colline senesi da 10 a 11 gr. 75 a 85 da 11 a 12 gr. 90 a 110, id. bianco asciutto da 10 a 11 gr. (brusco) 70 a 85 al quintale.

Olio

Siena. — Olio d'oliva di . pressione acidità fino a 1,20% L. 825. a 869 id. fino d'oliva acidità 2,50% 785 a 829 di id. acidità 5% 765 a 809 olio lampante 681 a 722 al q.le.

Bovini

Casteggio. — Buoi da macello 1. qualità (peso vivo) da L. 392. id. di 2. qualità; Vacche da macello 2. qual. 258 id. (scarto) 213; Vitelloni 1. qual. 377 id. di 2. qual. 327; Buoi da lavoro 450; Manzette da allevamento 450; Manzi da allevamento 450 al q.le

Pavia. — Vitelli di 1. qualità lire 7,25 peso vivo, peso morto, 2. qualità 6,25 peso morto, id. d'allevamento 5.25 al chilogrammo.

Perugia. — Buoi macello 1. qualità L. 400 a 440, id. 2. 360, a 390; vacche 1. qual. 360 a 390, id. 2 qualità 300 a 360, vitelloni 440 a 460, vitelli da latte 540 a 600 al q.le.

Suini, equini e ovini

Cuneo. — Maiali da macello L. 62 a 69 al mg. peso sup. ai 150 Kg. lattonzoli 185 cadauno.

Montoni pecore 75 a 145 cad. al mg.

Lugo. — Suini lattonz. L. 10,50 a 11 peso vivo per Kg.

Castrati L. 400 a 410 pecore 300 a 340 agnelli 425 a 450 a peso vivo e per q.le.

Montichiari. — Suini lattonzoli 180 a 200 l'uno, equini 250 a 300 al q.le.

Orzinuovi. — Suini grassi L. 630 id magroni L. 530 a 630 al q.le, lattonz. 130 a 160 al capo.

Foraggi a mangimi

Borgomanero. — Fieno maggengo lire 18 a 24 id. agostano 17 a 20 al q.le.

Novi Ligure. — Fieno maggengo nuovo 32 a 34 id agostano 30 a 32, id. terzuolo 32 a 33, erba medica 25 a 28, paglia frum. press. 8 a 9 id. sciolta 7 a 8 al quintale.

Verona. — Maggengo sciolto nuovo L. 23 a 26, id. imball. 25 a 29, agostano sciolto vecchio 27 a 28, erba medica sciolta 23 a 25, id. imball. 25 a 27, paglia di frum. sciolta 7 a 8, imballata 8 a 9, id. di riso 5 a 6 al q.le.

Semi da prato

Verna. — Seme di medica fina selezionata L. 340 a 350, mercantile 250 a 270, trifoglio fino selez. 375 a 425, mercantile 280 a 330, rosso 240 a 260, ladino 800 a 1000, miglio 115 a 120, panico 100 a 120 al q.le.

Pollame

Cavallermaggiore. — Polli L. 8, galline 6,50 a 7, conigli 3 a 3,25 al Kg. a peso vivo.

Desenzano. — Pollame novello L. 7,50 a 8, galline 6 a 6,50, anitre 5 a 5,50, faraone 7.50 a 8, tacchini 6 a 6,50, conigli 3 a 3,50 al Kg. piccioni 2,25 a 2.50 al capo.

Dogliani. — Galline da L. 6 a 7 al Kg.: polli 850 a 9; conigli 3,50 a 4; piccioni 3,70 a 4 la coppia.

Rovigo. — Galline vecchie L. 7,80 a 8; poli novelli da 7 a 8; tacchini 5,80 a 6.20; oche 4 a 4,50; anitre 4,50 a 5; conigli 2,50 a 3; a peso vivo al Kg.. piccioni 5 a 5,50 al paio.

Tortona. — Pollame L. 9 a 9,30; tacchini 8 a 8,50; anitre 7; oche 4,50 a 5; conigli 3,80 a 4 al Kg.

Uova

Cavallermaggiore. — Uova L. 4,70 alla dozzina.

Desenzano. — Uova L. 38 a 40 al cento.

Il successo della Mostra dei vini alla Fiera del Levante

L'iniziativa presa quest'anno dalla Fiera del Levante di Bari, ha superato ogni più rosea previsione in quanto il numero delle adesioni ha rivestito carattere di tale eccezionalità da coprire ogni disponibltà di spazio ed imporre a buona parte di partecipanti di distaccarsi nella Sezione Alimentare in padiglioncini distinti e in torrette di degustazione .L'Ente ha sentito così la necessità di destinare fin da ora un più vasto settore per la Mostra che sarà ripetuta nel venturo anno.

S. E. Tassinari inaugura a Lecco la Mostra agricola e industriale

Ricevuto dalle Autorità e dalle gerarchie e dalle rappresentanze delle organizzazioni del Regime, Sua Eccellenza Tassinari, Sottosegretario di Stato per l'Agricoltura e le Foreste e per la Bonifica Integrale, ha inaugurato, in rappresentanza del Governo fascista, la quarta Mostra agricola ed industriale di Lecco. Egli ha parlato sulle direttive del Duce nel campo dell'autarchia e sui compiti che a questo riguardo, si impongono alle attività agricole ed industriali.

CELLULOSA DAGLI STELI DI GRANOTURCO. — In un articolo pubblicato sulla Rivista « Echi e Commenti » il Senatore Menozzi dà notizia di recenti ricerche compiute da nostri studiosi, le qual dimostrano che dagli steli di granoturco, come quelli di sorgo zuccherino, si può ricavare, con procedimenti speciali semplici un prodotto che ha tutte le qualità della cellulosa nobile, adatta agli scopi più fini, sia per preparare raion sia per esplosivi. A nessuno può sfuggire l'importanza del risultato. Si tratta di piante annuali, che già si coltivano estesamente per altri scopi e che coi loro cascami possono darci, in quantità più che sufficiente per i nostri bisogni, la cellulosa richiesta per gli impieghi più importanti e delicati. Stando alle notizie che si posseggono e consideranlo il granoturco, la coltivazione di questa pianta fornisce circa 30 milioni di quintali di granella. A fianco della granella abbiamo una produzione di steli di non meno di 45 milioni di quintali. Le indagini fatte dimostrano che si può ottenere non meno del 20 per cento di cellulosa di prima qualità. Quindi abbiamo una sorgente più che sufficiente per tutti i nostri bisogni per carte fini, per raion, per esplosivi. Si tenga conto che attualmente gli steli del granoturco sono utilizzati in modo molto umile, come lettiera o come modesto combustibile, realizzando un valore minimo. La raccolta in massa di questi steli non rappresenta certamente difficoltà gravi, data la estensione e l'intensità della coltivazione del granoturco in alcune nostre regioni, come il Veneto, la Lombardia, la Emilia. Ecco dunque profilarsi un nuovo importante contributo dell'agricoltura per la nostra autarchia, mediante la utilizzazione di un abbondante cascame di nostre estese coltivazioni annuali, cascame utilizzato fin quì molto modestamente.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

Le cause della sete

Pretendono alcuni, che il miglior modo di dissetarsi, in estate, sia quello di far arrivare alla gola alcune gocce di acqua, impedendo loro di giungere sino allo stomaco. Errore! E, infatti: perchè si ha sete? — Perchè, a causa della traspirazione, il sangue non ha più la necessaria quantità d'acqua. Bisogna, dunque, introdurre dell'acqua nel sangue, se vogliamo spegnere la sete. Che sia proprio la diminuzione d'acqua nel sangue ce lo dimostra — tra l'altro — l'esperimento di Dupuytren: egli dissetò dei cani iniettando dell'acqua nelle loro vene. Del resto, a tutti è noto che la perdita di sangue — e per conseguenza d'acqua — in casi di emorragia, determina nei feriti una sete intensa: sete che oggi si calma con iniezioni di acqua salata.

Come canta la cicala

I suoni prodotti dalle cicale non provengono dalle laringe, e non sono quindi musica vocale, ma provengono, invece, da un particolare e complicato apparecchio che l'animale possiede fra il torace e l'addome. Chi sollevasse i due coperchi, che lo ricoprono, vedrebbe, da ambo i lati, una piccola membrana secca ed elastica che si chiama proprio il «timpano», e, al di sopra e al di sotto, due altre piccole membrane: una tutta pieghettata, e l'altra iridescente, detta lo specchio. A ciascun timpano è attaccato un muscoletto che, contraendosi e rilasciandosi, gli imprime un rapidissimo movimento che lo fa vibrare, e che produce il suono; la membrana pieghettata e lo specchio rinforzano il suono. Si tratta dunque di un vero e proprio strumento musicale, paragonabile, sotto certi aspetti, alla fisarmonica: e la musica delle cicale è, dunque, fuor d'ogni dubbio, musica prettamente strumentale.

L'origine del pomodoro

L'origine del pomodoro è antichissima — scrive la rivista «I cucinieri d'Italia» — ma i primi nomi dati alla pianta, dai botanici del XIV secolo, la fanno logicamente oriunda dall'America e più specialmente dal Messico o dal Perù, dove anzi pare fosse legalmente coltivata dagli antichi Indos, abitanti di quelle contrade; la parola «tomate» o «tomata», usata anche fra noi, è una corruzione della parola messicana «xitomate», tuttora usata nel Messico. Nulla esiste per stabilire che il pomodoro fosse conosciuto in Europa prima della scoperta della Columbia; senza dubbio, il Messico od il Perù hanno dato la solanacea in uno stato alquanto evoluto, tale da attrarre la considerazione degli spagnuoli e dei portoghesi che la portarono in patria nel 1550, e dalla Spagna entrò in Italia, subito dopo.

FIOR DI PENSIERI

L'avaro è come l'animale immondo, che non è utile che dopo morto. — *San Bernardo.*

Aristotile soleva dire che vale più la bellezza che cento lettere di raccomandazione. — *Scribe.*

L'uomo più benefico non è quello che dà molto, ma quello che dà meglio. — *Plutarco.*

Le bugie servono come di colla per tenere insieme tutti i pezzi che compongono il vero mercante. — *Moneti.*

Considerate la gioventù come una cassa di risparmio per l'avvenire. — *M. Soave.*

CONSIGLI E RICETTE

I vinaccioli come succedaneo al caffè

I vinaccioli tostati — scrive il Cavazza — possono essere un buon succedaneo a quei diversi surrogati che si usano per mescolare al caffè vero, come la cicoria, l'orzo, i ceci e simili. Egli apprese da un tal Vincenzo Rocca di Barbaresco, questo uso nuovo dei vinaccioli. Da soli danno una tisana gradevolmente profumata (i vinaccioli vergini di nebbiolo danno un infuso di color chiaro con leggero profumo di vaniglia) che potrebbe esser presa direttamente come un the e forse vi si potrebbero trovare delle proprietà toniche. I vinaccioli tostati, mescolati metà per metà con un vero caffè, danno un infuso assai migliore di quello delle ordinarie miscele di cicoria. I vinaccioli fermentati danno un infuso più colorito, meno delicato ma pure gradevole in confronto di vinaccioli vergini, cioè estratti dalle uve prima della fermentazione.

Le foglie di pomodoro come insetticida

Era stato più volte osservato che le foglie di pomodoro esercitano un'azione insettifuga. Ora il signor Baucher, pepinierista di Parigi, ha trovato un modo pratico per trarre partito da questa proprietà e per renderla più attiva: ha fatto preparare un decotto di foglie di pomodoro e se ne è servito come insetticida, sprizzando con esso dei peschi infestati dagli afidi: il risultato è stato ottimo perchè gli afidi vennero tutti distrutti. Il signor Berdan dà una conferma dell'azione insettifuga della pianta di pomodoro riferendo quanto segue: «da diversi anni a questa parte, faccio piantare al piede di ognuno dei miei peschi una pianta di pomodoro che non viene mai cimata e si arrampica sul pesco stesso; con tale procedimento io non ho più afidi: faccio anche ripicchettare alcune piante di pomodoro attorno alle prode delle piantaggioni di fave ed evito così che esse vengano attaccate dagli afidi».

Per conservare le frutta

Lispettore governativo di California ha inventato un nuovo sistema per conservare le frutta, servendosi dell'azoto. Si riempiono di frutta cassette di carta, trattata al bitume per renderla impermeabile; queste cassette si chiudono, lasciandovi un piccolo orifizio e si introducono in un cilindro d'acciaio, nel quale si fa il vuoto per riempirlo di azoto puro. Un congegno chiude automaticamente le scatole, le quali poi si mettono in cassette di legno per proteggerle. Così trattata, la frutta può conservarsi per oltre cinque mesi.

LA SFINGE

CAMBIO DI CONSONANTE

In cucina è un apparecchio
Che prepara il cibo fritto
Nella scuola è il vero specchio
Del regresso e del profitto.

Casalciprano,

Cav. ALBERICO FONTE

Spiegazione della Fantasia pubblicata nel precedente fascicolo: *Formaggio.*

PER FINIRE

Rosso vino.

Il pittore all'amico ubbriaco (guardandogli ammirato il naso): — Con che sistema hai potuto ottenere quél tono di rosso?

L'ubbriaco: — Con la litografia.

* * *

— Figlia mia, mi hanno chiesto la tua mano.

— Ma, papà, non voglio lasciare la mamma.

— Rassicurati ti permetterò di portarla con te.

* * *

Nello studio d'un avvocato.

Un cliente racconta all'onorevole leguleio:

— Gli ho presentato la cambiale e lui per tutta risposta mi ha detto: «Questi stracci andate a presentarli agl'imbecilli, come voi».

— E... così?

— Allora son corso da lei.

LA RADIO AGRICOLA

MILANO - TORINO - GENOVA - TRIESTE - FIRENZE BOLZANO - Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1 — Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,35 e 20, 15 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale. Ogni sabato: ore 16,20 i dieci minuti dei lavoratori.

ROMA-NAPOLI-BARI-PALERMO-BOLOGNA Milano 2° - Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 m. 283,3 - kw. 20 — Palermo: kc. 565 - m. 551 kw. 3 — Bologna: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 50 — Milano 3°: kc. 1357 - m. 222,6 kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 19 comunicato dell'Istituto Internazionale di Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore responsabile*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. GUIDO CORTINA

Società Anonima Tipografica G. Luzzatti
Roma - Via Fabio Massimo, 53-55

LA

NUOVA AGRICOLTURA D'ITALIA

ENCICLOPEDIA AGRARIA

Diretta da ARTURO MARESCALCHI, Senatore del Regno

MONOGRAFIE IN-8° GRANDE ILLUSTRATE CON NUMEROSE TAVOLE E FIGURE A COLORI E IN NERO

PUBBLICATE :

BASSI PROF. EDOARDO
CEREALICOLTURA — Pag. VIII-280 con 149 figure . . L. 30

FLORANI-GALLOTTA PROF. PIER LUIGI
IGIENE RURALE — Pag. VIII-208 con 5 tavole a colori e 206 figure . . . . . » 25

HOFMANN PROF. AMERICO
SISTEMAZIONE IDRAULICO-FORESTALE DEI BACINI MONTANI — Pag. VIII-253 con 148 figure . . » 30

PASINI PROF. CLAUDIO
TOPOGRAFIA RURALE — Pag. VIII-144 con 102 figure . . » 15

RAVENNA PROF. CIRO
CHIMICA AGRARIA — Pag. XII-328 con 13 figure . . » 30

IN PREPARAZIONE :

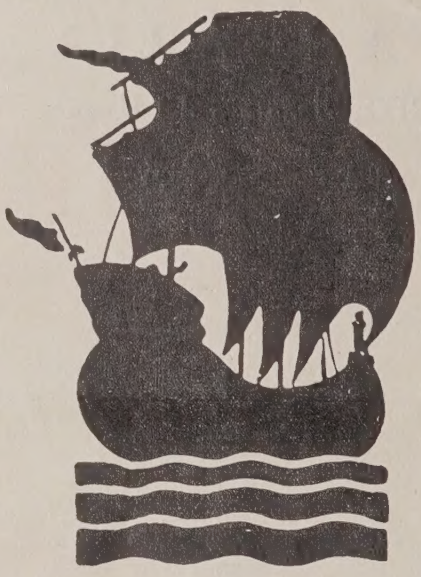
BONVICINI dott. MARIO. Genetica. - BRASCHI prof BRUNO. Floricoltura. - CARENA prof. ADOLFO. Meccanica agraria. - CASTELLI prof. MARIO. Costruzioni rurali. - CATALANO prof. GIUSEPPE. Botanica agraria. - GIOVINE prof. DOMENICO. Igiene e malattie del bestiame. - GUZZINI prof. DARIO. Cooperazione rurale e commercio dei prodotti agricoli. - MARCHI dott. VITTORIO. Ortofrutticoltura. - MANTANARI dott. VISCARDO. Le leguminose da granella. - PARISI prof. OTTAVIO. Zootecnica. - PASINETTI prof. LAURO. Malattie delle piante. - ROMOLOTTI prof. ALBERTO. Alimentazione del bestiame. - TOURNON, GIANDOTTI, RONCHI. Bonifiche. - VIVENZA prof. ALESSANDRO. Agronomia.

UNIONE TIPOGRAFICO-EDITRICE TORINESE

Sede in TORINO (116) - Società Anonima - Capitale lire 10.000.000 int. versato - Corso Raffaello, 28

VIII FIERA DEL LEVANTE

BARI



4-21 SETTEMBRE 1937-XV

Per l'azione immediata e graduale dell'azoto che contiene, per la sua struttura granulare e per il suo prezzo, il

NITRATO AMMONICO

è il concime azotato più adatto, più conveniente e di più pratico impiego per tutti i terreni e per tutte le colture

Importante!
Urgente!

Contro la ruggine del grano e le altre malattie crittogamiche delle piante

ASPORITAL

POLVERE ANTICRITTOGAMICA D'AMICO PRONTA ALL'USO

Si applica a secco e permette di evitare tutti gli inconvenienti della preparazione delle poltiglie

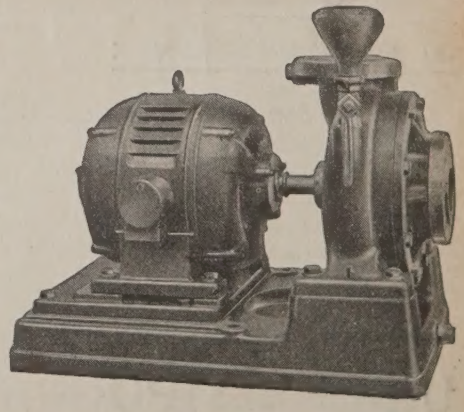
GRANDE EFFICACIA
GRANDE PRATICITÀ
MINIMA SPESA D'ACQUISTO
MINIMA SPESA DI SPARGIMENTO

Rivolgersi per il prodotto, informazioni, stampati ai fornitori di prodotti chimici per agricoltura o direttamente a:

S. A. "LA COMMERCIALE B.P.D.,, - Roma - Casella post. 471
S. A. "OSIRIDE,, - Milano - Via G. B. Morgagni, 10

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



ERCOLE MARELLI & C. - S. A. - MILANO